



JOURNAL of SOCIAL and HUMANITIES SCIENCES RESEARCH (JSHSR)

Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Dergisi

Received/Makale Geliş 21.11.2022
Published /Yayınlanma 30.12.2022
Article Type/Makale Türü Research Article

Citation/Alıntı: Baysal, K. & Yıldırım Saçılık, M. (2022). YöreselYemek Kültüründen Bir Miras; Milas Tepsisi Böreği. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 9(90), 2578-2586.
<http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.3378>

Öğr. Gör. Kadir BAYSAL
<https://orcid.org/0000-0003-2652-6767>
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu, Muğla / TÜRKİYE

Doç. Dr. Melahat YILDIRIM SAÇILIK
<https://orcid.org/0000-0002-5399-8607>
Bandırma Onyedli Eylül Üniversitesi, Erdek Meslek Yüksekokulu, Balıkesir / TÜRKİYE

YÖRESEL YEMEK KÜLTÜRÜNDEN BİR MİRAS; MİLAS TEPSESİ BÖREĞİ¹ A HERITAGE FROM LOCAL FOOD CULTURE; MİLAS TRAY PASTRY

ÖZET

Yöresel yemekler; yöreyle özdeşleşen ham malzemelerin bir araya getirilmesi, yöresel pişirme teknikleri ve sunum özellikleriyle toplumsal kültürün dışı yansıtılmasında önemli bir araçtır. Kültürel tanıtımda genişçe yer bulan yöresel yemekler, kültürel mirasın bir göstergesi iken destinasyon için de turistik ürün niteliğini taşımaktadır. Milas, Muğla ilinin en büyük ilçelerinden biridir. Karia Uygarlığı ve Menteşe Beyliği'ne başkentlik yapmış ilçede çok sayıda antik kent bulunmaktadır. Bu tarihsel zenginlik bölgenin mutfağına yansımış ve ilçenin çok zengin bir yemek kültürüne sahip olmasına yol açmıştır. Bu gerekçeden yola çıkarak çalışmada Muğla Milas ilçesinin yemek kültürü irdelenmiştir. Çalışmanın amacı; Milas kültürel mirasının sembolü niteliğindeki mahreç işareti türünde coğrafi ürün tescilli olan Milas tepsi böreğinin hakkında bilgi vermek ve yemeğin yöre halkı için ifade ettiği kültürel değeri ortaya koymaktır. Nitel araştırma yöntemlerinden örnek olay deseninde ortaya konan bu çalışmada ikincil verilerden yararlanılmış ve doküman analizi ile çalışma sonuçlandırılmıştır. Araştırma sonucunda kıtlık yiyeceği olan otların Milas tepsi böreğinde büyük bir maharetle kullanıldığı ve diğer malzemelerin tamamının Milas'ta üretilen ürünlerden oluştuğu ortaya çıkmıştır. Böreğin lezzetini tadanların sadece bu börek için destinasyon ziyaretinde bulunduğu da görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Kültürel Miras, Milas, Yöresel Lezzetler, Tepsisi Böreği.

ABSTRACT

Local foods; bringing together the raw materials identified with the region is an important tool in reflecting the social culture with its local cooking techniques and presentation features. Local dishes, which have a wide place in cultural promotion, are an indicator of cultural heritage and also a touristic product for the destination. Milas is one of the biggest districts of Muğla province. There are many ancient cities in the district, which was the capital of the Caria Civilization and the Menteşe Principality. This historical richness has been reflected in the cuisine of the region and has caused the district to have a very rich food culture. Based on this reason, in this study, the food culture of the Muğla Milas district has been examined. The aim of the study; It gives information about the Milas tray pastry, which is a geographical product registration in the type of geographical indication, which is the symbol of Milas cultural heritage, and reveals the cultural value of the food for the local people. Secondary data was used in this study, which was put forward in the case study pattern, which is one of the qualitative research methods, and the study was concluded with document analysis. As a result of the research, it has been revealed that herbs, which are famine food, are used with great dexterity in Milas tray pastry and all other ingredients are made up of products produced in Milas. It has also been observed that those who tasted the pastry visited the destination only for this pastry.

Keywords: Cultural Heritage, Milas, Local Flavors, Tray Pastry.

¹ Bu araştırma 16-20 Kasım 2022 tarihleri arasında yapılan IV. Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresinde sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

1. GİRİŞ

İklim ve hava koşulları toprakta yetişen gıda ürünlerini farklılaştırmaktadır. Gerek ürünlerin yapılarının farklılığı ve gerekse kültürel farklılıklar yöresel yemeklerin de bölgeden bölgeye farklılaşmasına neden olmaktadır. Neresi olursa olsun yöresel yemekler bir geçmişi, yaşam tarzını ve öz kültürü yansıtan en önemli unsurdur. Tabaktaki yemek, o yerin kültürel kimliğinin bir ifadesidir. Yemek ve kültürel kimliğin bulunduğu uygulamaların, geçmişten günümüze günümüzden de gelecek nesillere aktarılması gerekmektedir. Saklı kalmış, unutulmuş ya da gereken değer verilmemiş birçok yemek, yeniden sunulduğunda kültürel içerikli birer turizm ürünü haline gelebilmektedir.

Tarihte yaşamış halen yaşamakta olan ve/veya kültürel ayak izi olan etnik kökenlerin yeme-içme biçimleri bize bu toplulukların kültürel yapıları hakkında bilgi vermektedir. Muğla'nın Milas ilçesinde de belirli etnik kökenlerin varlığı, Milas mutfağının oluşumunda önemli rol oynamaktadır. Ait olduğu yörenin kimliği niteliğindeki yöresel yemekler, yine o yörenin aynası niteliğindedir. Kültürel mirasın bir göstergesi olan yöresel yemeklerin turizm ürünü olarak ortaya çıkarılması, gastronomi turizminin gelişmesinde itici güç olarak kabul edilmektedir.

Milas, farklı kültürleri içinde barındıran bir ilçedir. Tarihte çok sayıda uygarlıkların yerleşim yeri olan Milas, günümüzde de bu uygarlıkların kültürel izini yaşamaktadır. Hem Karia uygarlığı hem de Menteşe Beyliği'nin başkentliğini yapmış olan Milas ilçesinde Helenistik, Bizans, Roma, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu'na ait tarihi ve kültürel izlenimler görülmektedir. Milas'ın yemek kültürü de bu tarihi ve kültürel izlerden etkilenmiştir.

Tarih ve kültür zenginliği ile birlikte sahip olduğu doğa, flora ve fauna, Milas'ta yetişen gıda ürünlerinin verimliliğine pozitif etki etmektedir. Milas'a ait yöresel yemek ürünlerinin lezzeti ve ününün gerekçesi olan bu durum, çalışmanın şekillenmesine yön vermiştir. Çalışmada öncelikle yöresel yemek, Milas ile ilgili kavram çerçevesi oluşturulmuş ve akabinde Milas tepsi böreğinin yapılışı, sunumu ve kültürel özelliklerine değinilmiştir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Yöresel Yemekler

Yöresel yemeklerin kültürel miras ve turizm ürününe dönüştürülerek gastronomi turizminin geliştirilmesi açısından ele alındığı birçok çalışma bulunmaktadır. Bu kapsamda gastronomik çeşitliliği ile ön plana çıkmış destinasyonlar ve coğrafi işaret tescilli ürünlerin irdelendiği çalışmalar, ülkemizin yöresel yemek zenginliğini ortaya koymaktadır.

Yöresel mutfaklar bir destinasyona ait üretilen yöresel yiyeceklerin ne olduğu, çeşitliliği, bu yemekler için hangi ürünlerin kullanıldığı, hangi yöntemlerle pişirildiği, hazırlarken hangi araçların kullanıldığı ve nasıl servis edildiği gibi konularda bilgi sahibi olmamızı sağlar. Yöresel yemekler bir yöreye has olan, o yörede yetişen ve bulunabilen hammaddelerden hazırlanan, bölge halkı ve o bölgedeki yaşayanlar tarafından üretilen, yöreye özgü adetlerle sunulan ve yörenin gelenek ve göreneklerini yansıtan yiyeceklerdir (Erdem, Mızrak ve Kemer, 2018).

Yöresel yemekler somut olmayan kültürel miras kaynaklarından biridir. Bir yörede gelenek, görenek, ritüeller gibi toplumsal öğelerin altında gelişen mutfak kültürü ve bu kültürü oluşturan geleneksel ve yöresel tatların sürdürülebilirliği, ait olduğu kültür ve gastronomi turizmi açısından çok önemlidir (Sağ ve Kaymakçı, 2022). Kültürel mirasın önemli unsuru olan yöresel yemekler yapıldıkları destinasyonu diğer bölgelerden farklı kılan ve özgünlüğüne katkı sağlayan faktörlerdir. Destinasyon içinde yerel yemeklerin hammaddelerin çevreden elde edilmesi, hazırlanan yöresel yemeklerin satışı gibi faktörler, yerel ekonomiye katkı sağlarlar (Güneş, Ülker ve Karakoç, 2008). Bir yörenin gastronomisindeki yiyecek içeceklerin çeşitliliği, hazırlama, yapım, sunum süreçleri, gelenekçi yaklaşımlar, tüketilmesindeki sofrada ve yörelere ait farklılıkların oluşturduğu eşsiz ve özgün ürünler günümüzün güncel mutfak eğilimleri olarak sunulabilmektedir (Bayındır, 2019). Zengin mutfak kültüründeki yöresel yemek sınıflarından biride ekmek, börek, çörek, pideler gibi ürünlerin olduğu hamur işleri yemekleridir. Börek bu ürünler içerisinde önemli bir yer tutmaktadır. Farklı bölgelerimizde çok sayıda yöresel börek çeşidi bulunmaktadır.

Örneğin; Eskişehir'in adına methiyeler dizildiği ve coğrafi tescil işaretli yöresel yemek ürünü "çibörek" için kültürel özellikleri ele alan Yılmazdoğan (2019), yaptığı çalışmada çiböreğin Tatar kültüründen ve Kırım mutfağından günümüze taşınmasını özetlemiştir. Ruslar tarafından Türkiye'ye göçe zorlanan Kırım Tatarlarının ülkemizde yaşadıkları yerlerde kendi mutfak kültürlerini yansıttığı

yemeklerinden biri de cantık böreğidir. Farklı lezzeti ile öne çıkan cantık böreği özel günlerde, öğünlerde ve öğün aralarında tüketilen bir börek çeşididir (Tuncer ve Badem, 2021). Antakya'nın yöresel yemeklerinden biri olan, aynı zamanda malzeme ve tat olarak lahmacuna benzeyen kaytaş böreği hamuru, yapımı ve pişirim tekniği olarak farklılık gösterir (Tanrıverdi, 2021). Yapımında kullanılan tepsinin ve piştikten sonra şeklinin kasnağa benzemesiyle kasnak Böreği olarak anılan börek Ankara'nın kültürel miraslarından biridir. Özellikle Kalecik ilçesiyle özdeşleşen kasnak böreği törensel bir düğün yemeğidir. Düğün evine götürülmesi, yardımlaşma ürünü olması, sofrada adabı, tüketilmesi sürecinde çok sayıda âdet, gelenek ve görgü kuralı yaşanmaktadır (Ankara Kültür, Turizm İl Müdürlüğü, 2017).

Bodrum ve çevresinin yöresel lezzetleri içerisinde hamur işleri önemli bir yer tutmaktadır. En fazla yapılan börek çeşitleri; çaykama, çullama (Girit böreği), otlu gül böreği, sac böreği ve su böreğidir (Özgüneş ve Bozok, 2017). Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2016)'nın Muğla Mutfağı adlı eserinde Muğla'ya ait özel ve yöresel yemeklerin yapılışı anlatılmaktadır. Bu kitapta hamur işi olarak leğen böreği, vekilharç ve otlu tepsi böreği yer almaktadır. Otlu tepsi böreği, ilin mutfak kültürünün önemli işaretleri olan zeytinyağı ve muhteşem ot çeşitliliğinin sergilendiği yöresel bir lezzettir. Baysal'a (2019) göre yine Milas yöresine ait bir börek çeşidi olan Çaykama böreği toplumu birleştirici toplumsal işlevinin yanında, tarihi, hammaddeleri, yapımı ve servisi nedeniyle çok sayıda kültürel işleve sahiptir. Çaykama böreği; bölgedeki zeytinyağ ve ot kültürü, yörenin kırktokmak peynirinin bir bileşimi olmasıyla tepsi böreğine benzemektedir.

2.2. Milas ve Milas Mutfağı

Muğla'nın ikinci büyük ilçesi konumunda olan Milas, Aydın ilinin Çine, Koçarlı ve Söke, ilçeleri ile Muğla ilinin Bodrum, Menteşe ve Yatağan ilçeleri arasında kalmaktadır. Güneyinde Gökova Körfezi, batısında ise Bodrum Yarımadası ve Güllük Körfezi yer almaktadır. Bir kısmı Aydın'ın Söke ilçesinde kalan Bafa Gölü'nün bir kısmı da Milas sınırları içerisinde (Milas Kaymakamlığı, 2013). Milas'ın tarihi MÖ.1.binli yıllara kadar uzanmaktadır. Karia, Roma, Bizans, Selçuklu, Menteşe ve Osmanlı uygarlıklarına ev sahipliği yapan Milas, Karia uygarlığı ve Menteşe Beyliği'nin başkentliğini yapmış bir ilçemizdir. Milas'ın tarihinde 27 antik kent kurulmuş olup, ilçe merkezinde ve çevresinde bu uygarlıklardan kalan çok sayıda tarihi eser bulunmaktadır (URL1).

Milas'ın coğrafyası, iklimi ve derin tarihi Milas gastronomisine yansımış ve çok zengin bir mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır. Milas mutfağı Akdeniz ve Ege mutfağının tüm karakteristik özelliklerini taşımaktadır. Milas mutfağının genel yapısı içerisinde farklı hammaddelerden yapılan ve çeşitli pişirme yöntemlerinin uygulandığı, elbirliği ile hazırlanan zahmetli özel gün yemekleri içerisinde zeytinyağı, yabancı otlar, deniz ürünleri, mantarlar, hamur işleri, sebzeler yer alır. Milas yemek kültüründe en önemli ürün yöre ekonomisinde büyük payı olan zeytinyağıdır. Hemen hemen tüm yemeklerde zeytinyağı kullanılır. Tüm öğünlerde zeytin, zeytinyağı ve bunlarla yapılan yemekler mevcuttur.

Yörede zeytinyağısız pişen ot ve sebze yemeklerinin yavan kaçtığı söylenmektedir. Zeytinyağı özellikle bu yemeklere hem kendi tadını vermekte hem de sebze ve otların tadının ortaya çıkmasını sağlamaktadır (Şanlıdağ ve Tokat, 2015). Milas, Türkiye'de zeytinyağı üretim potansiyeli yüksek olan ilçeler arasında ilk sıralardadır. Her yıl düzenlenen Zeytin Hasat Şenliğinde bölgeye özgü zeytinyağlı yiyecekler yapıp misafirlere sunulmakta ve zeytinyağlı yemeklerle alakalı çok sayıda aşçı, atölye çalışması gerçekleştirilmektedir (Çukur ve Kızılaslan, 2018).

Milas mutfağının en önemli zenginliklerinden biri de otlarla yapılan yemeklerdir. Bölge de doğada yabancı olarak çıkan otların büyük kısmı mutfakta temel hammadde olarak kullanılmaktadır. Bununla beraber yetiştiriciliği yapılan otlar ve sebzelerde değişik yemeklerde kullanılmaktadır. Milas'ta kurulan ana pazar salı pazarı ve haftanın değişik günlerinde kurulan mahalle pazarlarında satışı sunulan ot yığınları, yörenin ot kültürünün önemli bir göstergesidir.

Milas'la özdeşleşen başlıca sebze ve ot yemekleri; çiçek kızartma, bürülce çullama, bürülce sallama, ebeğümeci kavurması, kenker, karnabahar tatarı, patlıcan ekşilemesi, yoğurtlama, hardal salatası, tilkişen kavurması, palandiz salatası, bakla yaprağı salatası, kuru biber salatası, soğan depmesi, acur salatası, semizotu salatası sayılabilir (URL2). Milas'ta en fazla yapılan hamur işleri ise tepsi böreği ve çaykama böreğidir. Hamur işleri bakımından da zengin bir mutfak olan Milas'ta yapılan diğer börek türleri; dolama börek, saç böreği, puf böreği, balkabağı böreği, kaygana, kıstırma, vekilharç olarak sayılabilir.

Muğla'nın en uzun kıyı şeridinde sahip ilçesi Milas'tır. Bu durum, Milas mutfağında balık çeşitleri ve diğer deniz ürünlerinin bolluğuna ve kullanılmasına yol açmıştır. Ayrıca Bafa Gölü yılan balığı ve kefal bakımından oldukça zengindir. Milas Türkiye'nin önemli bir kültür balıkçılığı merkezidir. Ülkemizde deniz içerisinde kültür balığı üretimi ilk kez Milas kıyılarında başlamış olup, çok sayıda üretim çiftliği bu kıyılarda faaliyetlerini sürdürmektedir. Türkiye'deki kültür balığı üretiminin yaklaşık yüzde 70'i Muğla'dan sağlanmakta olup, en yaygın olduğu ilçe Milas'tır. Ayrıca Milas'ın bazı köylerinde tarla balıkçılığı (toprak havuz) yapılmaktadır (Milas Belediye Başkanlığı, 2015). Bu tesislerde en çok levrek, çipura, alabalık yetiştirilmektedir.

3. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

3.1. Çalışmanın Amacı

Çalışmanın genel amacı somut olmayan kültürel miraslardan biri olan Milas tepsi böreğinin yöre için ifade ettiği toplumsal ve kültürel işlevini ortaya koymaktır. Bunu gerçekleştirirken tepsi böreğinin malzemeleri, hazırlanışı, servisi, satışı ve günümüzdeki önemi hakkında da bilgi verilmiştir. Yapılan bu araştırma ile kültürel bir miras olan Milas tepsi böreğinin Muğla ilinin kültür turizmi perspektifinden sağlayacağı katkıyı değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

3.2. Araştırma Yöntemi

Bu çalışmayı destekleyebilmek için ikincil verilerden yararlanılmış ve doküman analizi yapılmıştır. Özellikle Milas kültürü, Muğla, Muğla mutfağı, Milas mutfağı, Milas'a ait somut olmayan kültürel varlıklarla ilgili kitap, ansiklopedi, dergi, makale, gazete haberleri vb. kaynaklar incelenmiştir. Ayrıca film, video, fotoğraf, Milas ile ilgili TV programları ve internet gibi popüler medya kaynakları da taranmıştır.

Araştırılması düşünülen olgu hakkında bilgi içeren materyallerin taranması ve analiz edilmesi doküman analizi yönteminin esasını oluşturur. Nitel araştırmalarda doküman incelemesi tek başına bir veri toplama aracı olabileceği gibi desteklemesi açısından diğer veri toplama yöntemleriyle beraber kullanılabilir. Hatta diğer veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı araştırmalarda ek bilgi kaynağı da sayılabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Nitel araştırmalarda yorumun esas olması ve yorum için veri toplamanın gerekliliği özgün çalışmalar açısından doküman analizinin (belgesel taramanın) kullanılacak bir yöntem olmasını sağlar. Bu yöntemde veri toplama işlemi kolay olmakla beraber, analizi yapılan belgelerde bir değişme olmayacağı için veri toplamada güvenilirlik üst düzeylerde olacaktır (Kıncal, 2014). Dokümanlardan veri toplanması aşamasında kamu kayıtları (resmi kayıtlar), şahsi dokümanlar (günlükler, koleksiyonlar, fotoğraflar, mektuplar vb.) popüler kültür dokümanları (popüler medya, TV, film, radyo, gazete, edebi çalışmalar, fotoğraf, internet), görsel dokümanlar (Film, fotoğraf, video), fiziki materyaller (el yapımı eserler, mutfak eşyaları, sanat eserleri) sayılabilir (Merriam, 2015).

4. BULGULAR

Milas tepsi böreği, yörede Milas böreği, Milas ot böreği, Otlu tepsi böreği gibi isimlerle bilinmektedir. Yöre kırsalında tepsiye sini denildiğinden "sini böreği" ismi de sıkça kullanılmaktadır. Milas ilçesinde tüketilen hamur işleri arasında tepsi böreği, en fazla tercih edilen börek çeşididir.

4.1. Milas Tepsi Böreğinin Kültürel Özellikleri ve Toplumsal İşlevi

Tepsi böreği, Milas ve çevre ilçelerde yapılıp tüketilen yöresel ve özel bir yemektir. Bu börek çeşidi genellikle evlerde yapılmasına rağmen Milas'ta faaliyet gösteren bazı gıda işletmelerinde yapılarak satışa sunulmaktadır. Pastane ve fırınlardan bu böreği tedarik edenler daha çok kahvaltı için satın almaktadırlar. Evlerde yapıldığında ise tüm öğünlerde yer aldığı gibi genellikle günün asıl öğünü sayılan akşam yemeklerinde tüketilmektedir. Bu böreğin yapımını bölgede belli bir yaşa erişmiş bayanların çoğu bilmektedir. Kadınlar bu yemeğin yapımını daha çok ailedeki büyüklerden, ninelerinden ve annelerinden öğrenmişlerdir. Bu durum tepsi böreğinin kuşaktan kuşağa aktarılan bir kültür ürünü olduğunun bir kanıtıdır. Tepsi böreğini özel bir yemek kılan unsur ise bu yemeğin evlerde akrabalar, sevilen misafirler, ilçe dışında yaşayan hemşeriler geldiğinde özenle yapılmasıdır. Özellikle kırsal kesimde bayanlar bu böreği imece usulü de yapmaktadırlar. Beraberce köy meydanında bulunan mahalle fırınlarında ya da köy evlerinin bahçesinde bulunan yer ocağında pişirmektedirler. Bunun sebebinde böreğin yapımının inceliği ve zorluğu rol oynasa da beraber yapıp birkaç aile akşam yemeğinde bir arada tüketmektedirler. Tepsi böreği bu bakımdan yardımlaşmayı teşvik eden, dostluk ilişkilerini geliştirici ve birleştirici bir toplumsal özelliğe sahiptir.

Ertopçu ve Sarioğlan (2019), Türk mutfağında önemli yeri olan özel günlere ait yemekleri ele aldıkları çalışmada yöre halkı tepsi böreğini hem başlangıç hem de ana yemek olarak tükettiklerini ortaya koymuşlardır. Ayrıca bu araştırma da tepsi böreğinin doğum, asker uğurlama, düğün-nişan, cenaze, dini günler ve dini bayramlarda yapıldığını tespit etmişlerdir. Dolayısıyla tepsi böreğinin hem özel gün hem de bir etkinlik yemeği olduğu sonucu çıkmaktadır.

Milas tepsi böreğinin ayırt edici özellikleri; içinde kullanılan malzemelerin çeşitliliği ve tümünün yörede yetişmesidir. Bu börek Milas mutfağında denildiğinde akla gelen zeytinyağı, ot kültürü ve kırktokmak ya da çökelek peynirinin bileşimi olan bir üründür. Milas zeytinyağı coğrafi işaret belgesine sahip olmakla beraber Türkiye'nin ilk ve tek Avrupa coğrafi işareti tescilli zeytinyağıdır. Bölge mutfağının en önemli ürünlerinden biri olan Milas zeytinyağı ülke içinde de çok önemli bir pazar payına sahiptir. Yağ kokusunun börek içerisinde belli olmaması ve böreğin ağır olmaması için tepsi böreğinde kullanılacak zeytinyağının serbest asitlik değeri %1'den daha küçük olması önerilir.

Tepsi böreğinde kullanılan zeytinyağı orijini yine Milas ve çevresi olan memecik çeşidi zeytinden elde edilir. Memecik türü zeytin bu bölgenin iklim ve toprak yapısı nedeniyle yüksek kalitede yetişen küçük taneli yağlık bir zeytin çeşidi olup yüksek verimli ve genellikle natürel sızma özellikte yağ verir (Tüfekçi, 2017). Milas tepsi böreğinde doğadan toplanan yabancı otlar; köremen, iğnelik, gelincik, sığırdili, labada, turna dili, kuş yüreği, ısırgan otu, kerdime vb. ekilen otlar; ısıpanak, pazı, maydanoz, dereotu, pancar yaprağı, soğan gibi otlar kullanılır (Şanlıdağ ve Tokat, 2015). Bu otlar mevsimine, bulunabilirliğine, yapıldığı ev, satışa sunulan dükkâna göre azalıp çoğalabilir. Bu durum tepsi böreğinin yılın 12 ayı yapılan bir yemek olduğunu gösterir. Ayrıca doğal otların çeşidi ve miktarı börek içerisinde ne kadar fazla kullanılırsa böreğin lezzeti ve aroması o derece artar. Milas tepsi böreğinde kullanılan peynir yöresel nitelikte olan kırktokmak peyniri ya da çökelek peyniridir.

Çökelek peyniri Milas'ın verimli toprakları, suyu, iklimi ve coğrafyasından dolayı lezzet taşıyan ve bol çeşitli doğal otlarla beslenen ineklerden elde edilen sütlerden üretilmiş bir peynirdir. Börekte kullanılan çökelek peyniri Milas'ın kırsalında yapılan büyükbaş hayvancılık faaliyetlerinden geleneksel yöntemlerle üretilen yağ alınmamış bir peynir çeşididir (URL3).

Özellikle Milas'ın köylerinin çoğunda yerel yönetimler ve halk tarafından yapılan mahalle fırınları bulunmaktadır. Evlerdeki teknolojik mutfak aletleri artsa da bu fırınlar halk tarafından hala kullanılmaktadır. Bu fırınların; odun fırını olmaları, pişirilen yiyeceklere ayrı bir tat vermesi, çok fazla kişinin aynı anda yararlanabilmesi ve hanımların ortaklaşa yemeklerini yapıp pişirmelerini sağlaması gibi kültürel katkıları bulunmaktadır.



Fotoğraf 1. Danişment Köy Fırını, **Kaynak:** Yazar Arşivi.

4.2. Böreğin Yapılışı

Milas tepsi böreğinin yapımında özellikle iç harcında kullanılan doğal yenilebilir otlar ve yetiştirilen otlar ve kullanılan miktarları mevsime, bulunabilirliğe, imkanlara göre değişiklik gösterebilmektedir.

Milas Tepsi Böreği Malzemeleri

MALZEME CİNSİ		
Hamur için	İç Harç İçin	
Yumurta (2 adet)	Maydanoz	Kapçık
Un (1 kg.)	Dereotu	Dalgan (ısırgan otu)
Tuz	Ispanak	Kuş Yüreği
Su	Pazı	Köremen
Böreğin Üzeri İçin	Pancar yaprağı	Labada
Yumurta (1 adet)	Taze soğan yaprağı	Kerdime (Tere)
Zeytinyağı	Pırasa yaprağı	Zeytinyağı
	Kışkincik (kişniş)	Çökelek (Yağı alınmamış)

Kaynak: URL3



Fotoğraf 2. Pişirilmeye Hazır Tepsi Böreği, **Kaynak:** Yazar Arşivi.

Böreğin hamuru için un, tuz, 2 yumurta ve ılık su birbirine karıştırılarak iyice yoğrulur. Hazırlanan hamur daha kolay açılması için yarım saat kadar dinlendirilir. Dinlendirilen hamurdan 9-10 adet yufka elde edilecek kadar beze yapılır. Pazardan satın alınan otlarla, doğadan toplanan yenilebilir otlar iyice ayıklanır. Bol su içerisinde iyice yıkanır. Yıkanan otların süzgeç yardımıyla kuruması sağlanır. Otlar kısa kısa kesilerek çökelek ya da yöreye ait kırktokmak peyniri ile karıştırılır. Bu karışıma zeytinyağı eklenir ve otlarla peynirin iyice kaynaşması sağlanır. Karışıma tuz ve isteğe göre baharat ilavesi yapılır. Hamur bezeleri açılarak yufka haline getirilir. Tepsi böreğinde kullanılacak tepsi demirden veya bakırdan yapılmış olmalıdır. Tepsinin içi zeytinyağıyla iyice yağlanır. Daha önce açılan yufkaların üç tanesi aralarına zeytinyağı damlatılarak üst üste tepsiye serilir. Hazırlanan harcın bir kısmı yufkaların üzerine yayılır. Yufkaların üç tanesi daha aralarına zeytinyağı damlatılarak tepsiye yerleştirilir. Kalan harç yufkaların üzerine yayılır. Kalan diğer yufkalar aynı şekilde tepsiye serilir. Böreğin pişirilmesine geçilmeden kare ya da baklava dilimi şeklinde kesilir. İyice pişmesi ve lezzetli olması için üzerine bir yumurta ve zeytinyağı böreğin üzerine sürülür. Sonrasında fırında ya da yer ocağında pişirilir. Mahalle fırınlarında veya yer ocağında zeytin odunuyla pişirilen börek çok daha lezzetli olur. Pişirme işlemi evlerdeki elektrikli fırınlarda da yapılabilir. Pişirme işlemi böreğin çıtırlığı

sağlanana ve kızartılana kadar 40 ila 60 dakika arasında sürer (URL3; URL4; Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2016). Milas tepsi böreği hem sıcak olarak hem de soğuk olarak tüketilebilen bir üründür. Özellikle yöre de süzme yoğurt ile beraber tüketilir. Börek yanında içecek sunulacaksa genellikle çay ve ayran tercih edilir.

4.3. Milas Tepsi Böreğinin Günümüzdeki Önemi

Milas içerisinde Milas tepsi böreğini üretip satan 12 adet işletme bulunmaktadır. Bu işletmelerin bazıları pastane işletmeleri olup tepsi böreğini ürün portföyleri içerisinde sunmaktadırlar. Bazı işletmeler ise sadece simit, açma, poğaç, börek gibi ürünleri satan sokak lezzeti üreticileri sayılabilecek işletmelerdir. Ayrıca börek soğuk olarak satılabildiğinden günün her saati satış ve servisi yapılmaktadır. Fakat ticari satışlarda böreği kahvaltı için tercih eden müşterilerin sayısı diğer öğünlere göre oldukça fazladır. Bu yöresel lezzetin yapımı bilen, kırsal da yaşayan ev hanımlarına sipariş vererek böreği yaptırıp tepsi ile satın alan bir müşteri kitlesi de bulunmaktadır. Milas tepsi böreğinin üretimi ve satışı gündün güne artmaktadır. Buna bağlı olarak ticari amaçla üretilen tepsi böreğinin ilçeye ekonomik katkısı da artış göstermektedir. Tepsi böreği içerisinde giren tüm hammaddelerin ve ürünlerin Milas' ta üretilen ürünler olması, bu böreğin satışından kaynaklanan ekonomik katkıyı daha da önemli hale getirmektedir.

Keskin ve Bekar (2017), çalışmalarında yöresel yemeklerin hazırlanması ve sunumunda karşılaşılan zorlukları belirlemişlerdir. Kalifiye mutfak personelinin olmaması, yöresel yemeklere emek yoğun çalışılması, yöresel yemeklerin yapımının uzun zaman alması, yöresel yemekleri pazarlama zorluğu çalışmadaki maddeler olarak karşımıza çıkmaktadır. Söz konusu maddelerin Milas ve tepsi böreği özelinde de geçerli olduğunu söyleyebiliriz.

Milas tepsi böreğinin coğrafi işarete sahip olması için Milas Ticaret Odası 19.12.2017 tarihinde Türk Patent ve Marka kurumuna başvuruda bulunmuş olup gerekli işlemlerin tamamlanması ile 23.11.2018 tarihinde coğrafi işaret tescili onaylanmıştır. Böylelikle Milas tepsi böreği 395 tescil numarası ile mahreç işareti türünde coğrafi işaret almıştır (URL5).



Fotoğraf 3. Servise Hazır Tepsi Böreği, **Kaynak:** Yazar Arşivi.

5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Milas tepsi böreği, Milas ve Muğla mutfağı ile ilgili yazılan kitaplara, kaynaklara girmiş, yöre mutfağını anlatan programlarda değinilmiş kültürel bir değerdir. Bu yöresel lezzetin kültürel aktarımı sağlamak en önemli amaç olmalıdır. Gelecek kuşaklara aktarımı ve sürdürülebilirliği için tanıtım ve reklam faaliyetlerine hız verilmelidir. Böylelikle bölge için sadece bir yemek değil, aynı zamanda bu börek özelinde böreğin kültürel ve toplumsal geçmişi de ortaya konulabilecektir. Özellikle bölgedeki okul, yurt, fabrika, askeri birlik vb. toplu yemek tüketimi yapan kurumların menülerine Milas tepsi

böreğini eklemek tüketimi ve bilinirliği arttıracaktır. Muğla ili ilçelerinde düzenlenen fuar, festival, panayır, şenlik, spor etkinliği, kongre vb. etkinliklerle çok sayıda insana ev sahipliği yapmaktadır. Bu etkinliklerde ikram edilen ve satışı yapılan yöresel yemeklerin arasında mutlaka tepsi böreğinin sunulması sağlanmalıdır. Milas dışında Bodrum, Marmaris, Fethiye, Köyceğiz, Dalaman, Ortaca gibi çok sayıda önemli turizm destinasyonuna sahip Muğla ilinde bulunan konaklama işletmelerinin yiyecek ünitelerinde ve pastane, restoran, lokanta, cafe gibi bağımsız yiyecek işletmelerin de tepsi böreğinin sunulması hem yerli hem de yabancı turistlerin bu ürünü tanımalarına imkân verecektir.

Ayrıca çevre ilçelerde tepsi böreği gibi yöresel yemeklerin menülerde yer alması ile ilgili düzenlemeler destinasyon farkındalığını konusunda çok önemli bir katkı sağlayacaktır. (Özgüneş ve Bozok, 2017). Milas tepsi böreğinin içine giren malzemeler, üretim tekniği ve ayırt edici özellikleri göz önüne alındığında son derece organik ve sağlıklı bir ürün olduğu ortadadır. Dolayısıyla son dönemde artan dengeli ve sağlıklı beslenme ihtiyacına cevap verebilecek yöresel lezzetin bu özelliği de tanıtma çalışmalarında ön plana çıkartılmalıdır.

Milas Ticaret ve Sanayi Odası'nın yaptığı çalışmalar sonucunda Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaretli ürün unvanı verilen tepsi böreğinin aslına uygun, malzemesi tam ve coğrafi işaret standartlarına uygun üretilmesi böreğin kalitesi ve müşteri memnuniyeti açısından son derece önemlidir. Bu konuda Milas Ticaret ve Sanayi Odası'nın yaptığı çağrılara ve çalışmalara destek olunmalıdır. Tepsi böreği ile ilgili odanın yapmış olduğu tüm çalışmalara diğer kamu kurum ve kuruluşları, belediye, turizm ve gastronomiyle ilgili sivil toplum kuruluşları gereken katkıyı sağlamalıdır. Milas'ta sürekli artan tepsi böreği imalatçıların en büyük sorunlarının üretimi yapacak usta ve kalifiye personel sıkıntısı olduğu bilinmektedir. Tepsi böreğinin üretimi için pastane ustaları ve bu işe yakın iş yapan çalışanlar teşvik edilmelidir. Ayrıca tepsi böreği ve diğer yöresel tatların üretimini yapacak ustaların yetişmesi için kurslar açılmalı ve kalifiyeli personel yetiştirilmesi özendirilmelidir.

KAYNAKÇA

- Ankara Kültür, Turizm İl Müdürlüğü, (2017). *Ankara'nın Kültürel Değerleri -I-*, Ankara: İmak Ofset Basım Yayın.
- Baysal, K. (2019). *Muğla: Çaykama Böreği*. Melahat Yıldırım Saçılık ve Samet Çevik (Editör). Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bayındır, (2019). *Gastronomi Turizmi*. Şirvan Şen Demir (Editör). Turizmde Ürün Çeşitlendirme, Ankara: Detay Yayıncılık
- Çukur, T. ve Kızılaslan, N. (2018). Milas İlçesinde Zeytin Hasat Şenliğinin Kırsal Turizme Katkısı. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 24 (2), 233-241.
- Erdem, Ö., Mızrak, M. & Kemer, A.K. (2018). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (1), 44-61.
- Ertopçu, İ. ve Sarıoğlan, M. (2019). Kırsal Turizm Kapsamında Özel Günlerde Hazırlanan Yemeklerin Türk Mutfak Kültürü Üzerindeki Yeri: Milas-Ören Örneği. *III. International Rural Tourism and Development Congress Tam Metin Kitapçığı*.
- Güneş, G., Ülker, H.İ. ve Karakoç, G (2008). *Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi*. İçinde II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, (18), 1-12.
- Keskin, H. ve Bekar, A. (2017). Restoranlarda Turistik Ürün Olarak Yöresel Yemeklerin Kullanımı: Datça Örneği. *Avrasya Bilimler Akademisi, Sosyal Bilimler Dergisi*, (Özel Sayı), 201-218.
- Kıncal, R.Y. (2014). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Nobel Yayın Evi.
- Merriam, S.B. (2015). *Nitel Araştırma*. (Çeviri ed: Selahattin Turan), Ankara: Nobel Yayınevi.
- Milas Belediye Başkanlığı (2015). *2015-2019 Dönemi Stratejik Planı*. Milas.
- Milas Kaymakamlığı (2013). *Milas Coğrafyası, Tarihi, Kültürü ve Ekonomisi*. Milas: Milas Kaymakamlığı Kültür Yayınları-I,
- Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2016). *Muğla Mutfağı*. Muğla: Muğla Valiliği İl Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü Yayınları.

- Özgüneş, E. ve Bozok, D. (2017). *Gözde Bir Destinasyon Mutfağı: Bodrum'un Yöresel Lezzetleri*. D. Bozok, C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarıoğlan, G.K. Girgin (Editör). *Gastronomi Üzerine Araştırmalar*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sağ, Ç. ve Kaymakçı, S. (2022). Yetişkinlerin Yöresel Yemeklere İlişkin Görüşleri: Bolu ve Gaziantep Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (1), 476-504
- şanlıdağ, H. ř. ve Tokat, M. (2015). *Arapsaçından Telturlamaya Milas Yemek Kültürü*. Milas Belediyesi Kültür Yayınları-25.
- Tanrıverdi, M. (2021). Böreklerin Kraliçesi Kaytaz böreği. *Antakya Gastronomi Derneği Aylık Bülteni*, (8), 3-4.
- Tuncer, A. ve Badem, A. (2021). Kırım Tatar Mutfağının Nitel Olarak Araştırılması: Cantık Böreği Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (5), 1-16
- Tüfekçi, N. Ç. (2017). *Zeytin Diyarı Milas Zeytin Hasat şenlikleri*. Milas Belediyesi Kültür Yayınları-36.
- Yıldırım, A. ve şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmazdoğan, O.C. (2019). *Eskişehir: Çibörek*. Melahat Yıldırım Saçılık ve Samet Çevik (Editör). Bir Yer in Tabaktaki Kimliği, Ankara: Detay Yayıncılık.
- URL1 Milas Kaymakamlığı, (2022). <http://www.milas.gov.tr/milas-in-tarihcesi>, Erişim: 01.11.2022.
- URL2 Muğla İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü, (2022). <https://mugla.ktb.gov.tr/TR-296593/ne-yenir.html>, Erişim: 30.10.2022.
- URL3 Türk Patent Marka Kurumu, (2018). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/395.pdf>, Erişim: 28.10.2022.
- URL4 Türk Aşçı Haberleri, (2022). <https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/75491/Mugla-Mutfagında--Milas-Boreği--Nasil-Yapilir-.html>, Erişim: 28.10.2022.
- URL5 Milas Ticaret ve Sanayi Odası, (2022). [/mitso.org.tr/wp-content/uploads/2021/01/Milas-Tepsi-Boreği.jpg?ssl=1](http://mitso.org.tr/wp-content/uploads/2021/01/Milas-Tepsi-Boreği.jpg?ssl=1), Erişim: 25.10.2022